VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

ПОДПИСКА
НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"



ЗАСТОЛЬЕ В БУДНИ И ПРАЗДНИКИ

36 страниц. Выходит 2 раза в месяц.



Подписной индекс: 60576

+ ПРИЛОЖЕНИЕ "Встречаем праздники" и "Сезон заготовок"

ЗАГОВОРЫ, ОБЕРЕГИ, ГАДАНИЯ

52 страницы. Выходит ежемесячно.



Подписной индекс: 16626

+ ПРИЛОЖЕНИЕ СПЕЦВЫПУСКИ

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц. Выходит ежемесячно.



Подписной индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 2 спецвыпуска

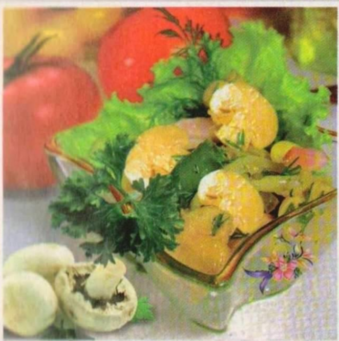
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК

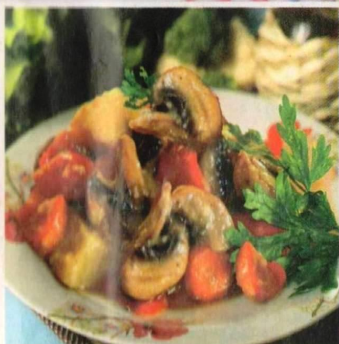
ЗАСТОЛЬЕ

В БУДНИ И ПРАЗДНИКИ

ГОТОВИМ И ЗАГОТАВЛИВАЕМ КАПУСТУ И ГРИБЫ

№ 20 ОКТЯБРЬ 2012





Наш подписной индекс: 60576

(Каталог "Почта России")



ISSN 1816-0077

Дорогие читатели!

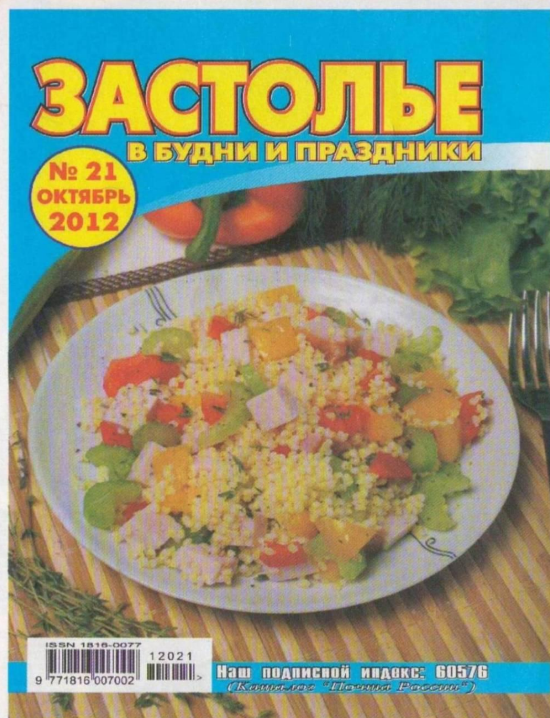
Мы предлагаем принять участие в конкурсе «Народные рецепты».

«Народные» - это значит доступные, вкусные и любимые. У каждой хозяйки наверняка есть своя коллекция таких рецептов. Присылайте нам свои рецепты и фотографии. Ни одно письмо не останется без внимания!

Каждый месяц мы будем подводить итоги и награждать победителей.

В новом выпуске **"Застолье" № 21** вы найдете рецепты простых и нарядных, сытных и легких, вкусных блюд из доступных продуктов. С их помощью вы сможете приготовить вкусный обед, а также накрыть красивый и богатый праздничный стол. Также будут представлены различные рецепты ярких и витаминных заготовок из овощей, ягод и фруктов.

В нашем сборнике вы найдете:



Салат "Добрынюшка"

Закусочные слойки с грибами

Щи "Гусарские"

Говядина, запеченная со ржаным хлебом

Свиные рулетики в виноградном соусе

Десерт "Осенние дары"

и многое другое!

Газета «Застолье в будни и праздники» №20. Октябрь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо.Гл. редактор: Булатов А. А.
Тираж: 9910 экз.Заказ № 3384
Номер подписан в печать: 18.09.2012,
Дата выхода в свет: 25.09.12.
Цена свободная. Подписной индекс в каталоге "Почта России": 60576.

Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.
Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а. Вид печати - офсетная.
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-25477 от 25 августа 2006 года.



Банникова Ольга, г. Вязьма

Капустные рулетики с ветчиной и сыром

1 кочан капусты, 600 г ветчины, 200 г сыра, 300 г бекона или грудинки, зеленый лук, зелень укропа и петрушки, майонез, черный молотый перец, соль.

Разберите капусту на листья, отварите их в кипящей воде 3-5 мин., охладите. Утолщения отбейте или срежьте. Ветчину и сыр нарежьте соломкой, смешайте с рубленой зеленью и майонезом. Посолите, поперчите. Выложите на листья капусты. Сверните капустные листья с начинкой в трубочки, оберните ломтиками бекона или грудинки, поставьте на 7-10 мин. в разогретую духовку.

Войнова Елизавета, г. Волгоград

Омлет с брюссельской капустой

400 г брюссельской капусты, 2 ст. л. растительного масла или 1 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. молока, 14 г зеленого лука или зелени петрушки, сельдерея.

Кочанчики капусты отварить в подсоленной воде до полуготовности, слегка обжарить на растительном или сливочном масле на сковороде, залить яйцом, взбитым с молоком, и запечь в духовке. Перед подачей посыпать мелко нарезанным зеленым луком или зеленью сельдерея, петрушки. Омлет подать теплым.

Карпенко Галина, г. Самара

Салат "Провансаль"

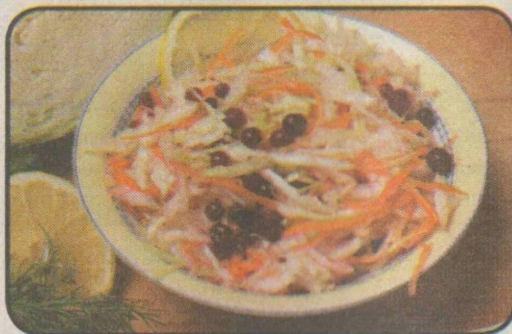
200-250 г кочанной квашеной капусты, 4 ч. л. маринованной брусники, 2 маринованных яблока, 1,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. фруктового или ягодного маринада, 40 г растительного масла, корица, гвоздика.

Капусту, квашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать шашками 2,5х2,5 см. Маринованные бруснику и яблоки отделить от маринада, у яблок удалить сердцевину и разрезать каждое на 4-8 частей. Маринад процедить, положить в него корицу и гвоздику, прокипятить в закрытой посуде и дать настояться. Капусту, бруснику и яблоки уложить слоями в эмалированную посуду, размешать с сахаром, влить заливку, заправить маслом и все тщательно перемешать. Украсить салат дольками яблок.

Алексеева Ольга, г. Старый Оскол

Салат «Полдень»

200 г квашеной капусты, 150 г моркови, 4 редьки, 80-100 г очищенных грецких орехов или арахиса, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. капустного рассола, 3 ст. л. клюквенного сока.



В квашеную капусту добавить натертые на терке морковь и редис, толченые орехи. Все перемешать, заправить смесью масла, рассола и сока.

Подать, украсив клюквой.

Шишкова Софья, г. Димитровград

Салат из квашеной капусты

300 г квашеной капусты, 75 г картофеля, 25 г репчатого лука, 25 г клюквы, 75 г растительного масла.

Вареный картофель нарезать соломкой. Репчатый лук очистить и нашинковать. Подготовленные продукты соединить с шинкованной квашеной капустой, добавить клюкву, перемешать. Подать и заправить растительным маслом.

Прокушкина Елена, г. Орехово-Зуево

Цветная капуста с морковью

500 г цветной капусты, 4 ст. л. растительного масла, 1 лимон, 4 ч. л. 9% уксуса, 1 ст. л. сахара, укроп или зелень петрушки, соль.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде. Морковь нарезать кусочками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла. Готовую капусту выложить на блюдо, вокруг разложить морковь, полить все растительным маслом, лимонным соком или уксусом, разведенным с сахаром. Посыпать зеленью.

Гущина Марианна, г. Находка

Рагу капустное с рисом и брынзой

800 г белокочанной капусты, 2 ст. л. топленого масла, 2-3 луковицы, 1 ст. л. растительного масла, 100 г риса, 50г тертой брынзы, 4-5 яиц, зелень петрушки, соль, перец.

Кочан капусты разобрать на отдельные листья, удалить кочерыжку и грубую часть черешков, сварить капусту в подсоленной воде до мягкости, затем откинуть на дуршлаг. Пассерованный лук смешать с предварительно отваренным до полуготовности рисом и продолжать жарить 5-7 мин. Снять с огня, перемешать с 1/2 нормы брынзы, с мелко нарезанным вареным яйцом, солью, черным перцем и зеленью петрушки. На смазанный маслом противень выложить слоями, чередуя листья капусты и рисовую массу так, чтобы последним был слой капусты. Залить 2 ст. горячей воды, яйцами, взбитыми с остальным количеством брынзы, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Багачева Ирина, г. Нижний Новгород

Голубцы по-охотничьи

1 кг белокочанной капусты, по 100-150 г охотничьих сосисок, ветчины или свиной копченой грудинки, 150 г вареной куропатки, фазана или голубя, 150 г белого вина, 40 г растительного масла, 1/2 ст. бульона.

Капусту зачистить, вырезать кочерыжку. Положить целый кочан в кипящую воду на 10-15 мин. Вынуть, остудить, разобрать на листья, черешки листьев слегка отбить. Копченые сосиски, ветчину, свиную грудинку и мясо вареной куропатки, фазана или голубя пропустить через мясорубку. В фарш положить по вкусу соль, перец, щепотку мускатного ореха и размешать. На подготовленные листья капусты положить фарш и завернуть конвертом. Подготовленные голубцы уложить в жаровню, полить вином, маслом, бульоном, закрыть крышкой и тушить 3 ч.

Дичь можно заменить курицей.

Бузина Наталья, г. Липецк

Солянка с сосисками и кукурузой

1/2 кочана капусты, 5-6 подкопченных сосисок, 4-5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 1 банка консервированной кукурузы, растительное масло, 1-2 щепотки карри, черный молотый перец, соль.

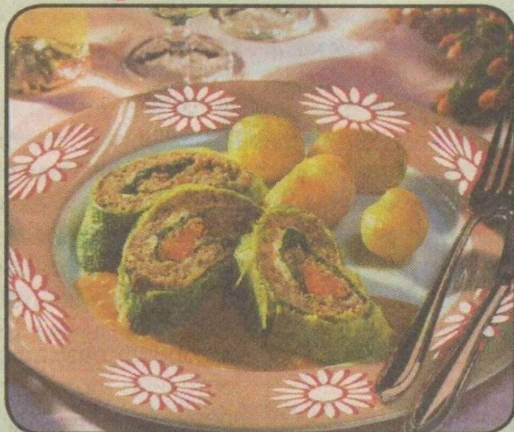
Лук порубите, обжарьте на растительном масле до румяного цвета. Добавьте натертую на крупной терке морковь, перемешайте и обжарьте. Затем добавьте нарезанные кружочками сосиски, жарьте до легкой корочки.

Капусту тонко нашинкуйте, обжарьте до мягкости в казанке с хорошо разогретым растительным маслом. Посолите, поперчите, приправьте карри.

К капусте добавьте нарезанный соломкой картофель, обжаренные сосиски с луком и морковью. Все перемешайте, влейте немного воды и тушите под крышкой до готовности. За 5 мин. до готовности всыпьте кукурузу.

Буданова Зинаида, г. Орел

Рулет из капусты



600 г капусты, 100 г молока, 80 г сливочного масла, 80 г манной крупы, 3 яйца, 200 г моркови, 50 г вареного риса, 60 г изюма, растительное масло.

Капусту нашинкуйте и тушите в молоке со сливочным маслом и манной крупой, прогрейте 5 мин., слегка остудите и вымешайте с яйцами. Натрите на крупной терке морковь, смешайте с рисом и изюмом. Сверните с помощью салфетки рулет, выложите его на смазанный маслом противень швом книзу, смажьте яйцом и запеките в духовке. Подайте с маслом.

Горбачева Юлия, г. Таганрог

Цветная капуста с грибами в горшочке

1 кочан цветной капусты, 200 г грибов, 4 ст. л. сливочного масла, твердый сыр.

Соус: 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, соль, 1 яйцо, 2-3 капли лимонного сока.

Отварить цветную капусту и разобрать на соцветия. Грибы нарезать соломкой, потушить на сливочном масле.

Для соуса: обжарить муку на сливочном масле до золотистого цвета, добавить 2 ст. капустного отвара. Варить до тех пор, пока соус не приобретет консистенцию густой сметаны. Добавить яйцо и лимонный сок. Смазать дно горшочка сливочным маслом. Выложить на дно соцветия капусты. Сверху разместить слой грибов, потом опять капусты, и залить соусом. Присыпать натертым твердым сыром.

Запекать в духовке на среднем огне 30 мин.

Подать в горшочках.

Лебедева Ирина, г. Тамбов

Капуста, запеченная с лапшой

400-500 г капусты, 300 г лапши, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. топленого масла, перец, соль.

Нашинкованную капусту потушить с маслом до мягкости, посолить, посыпать молотым перцем. Одновременно отварить лапшу (в объеме, равном нашинкованной капусте), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и заправить 1 ст. л. сливочного масла. Уложить в неглубокую кастрюлю, чередуя слои капусты и лапши, сверху положить кусочки сливочного масла и подрумянить в духовом шкафу. Перед запеканием можно залить взбитыми яйцами.

Марозова Раиса, г. Ногинск

Капуста, запеченная под соусом Бешамель

250 г свежей белокочанной капусты, 1/2 яйца, 1/3 ст. молока. 1/2 ст. л. растопленного сливочного масла, 1 ч. л. муки, соль.

Соус Бешамель: 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки (с верхом), 1 ст. молока, 1/3 ч. л. соли, белый молотый перец на кончике ножа.

Капусту очистить, нарезать дольками вместе с кочерыжкой, положить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Откинуть на сито, дать стечь воде, слегка отжать и жарить. Затем залить белым молочным соусом, смешанным с яйцом, и запечь в духовке. При подаче полить маслом.

Для соуса: на слабом огне в сковороде или сотейнике растопите сливочное масло, всыпьте муку и хорошо размешайте. Прогрейте муку в масле полминуты. Затем, продолжая постоянно помешивать, тонкой струйкой влейте холодное молоко. Посолите, поперчите. Доведите соус до кипения, и кипятите, помешивая, еще около 1 мин., пока соус не загустеет. Готовый соус снимите с плиты. Если вы не собираетесь его использовать сразу, то перелейте в подходящую посуду с крышкой, залейте тонким слоем сливочного масла.

Капусту можно запечь в сметане и подать с маслом и сухарями.

Горелова Варвара, г. Кузнецк

Капуста с овощами в яичной заливке

1/2 кочана капусты, 1 желтый крупный сладкий перец, 2 помидора, 3 яйца, 1/2 ст. молока, перец, соль.

Капусту разбираем на листочки. Перец вычищаем, опускаем овощи в кипящую воду: капусту на 1 мин., помидоры и перец на 2-3 мин. Достаем из воды, остужаем. У капустных листьев срезаем все толстые места. С помидоров и перца снимаем кожицу. Перцы произвольно нарезаем кусочками, помидоры - колечками.

4 формочки выстилаем капустными листами так, чтобы края листьев слегка свисали. Затем кладем слой сладкого перца и помидоров. Молоко и яйца хорошо взбиваем вилкой, солим, перчим. Заливаем смесью овощи в формочках. Выступающие края капусты загибаем вверх. Запекаем в микроволновой печи 15 мин. при мощности 800 Вт или в духовке 25-30 мин. Готовое блюдо слегка охлаждаем, перекладываем из форм на тарелку.

Каменова Екатерина, г. Ельня

Капустные блинчики

500 г капусты, 4 яйца, 2 ч. л. сахара, соль, 2 ст. л. сметаны, блинная мука.

Капусту очистите, промойте, пропустите через мясорубку, добавьте желтки, взбитые белки, сахар, соль, сметану, муку и пеките обычные блины.

Подайте со сметаной.

Улиткина Нина, г. Тюмень

Капустные рулетики под сырно-ореховой «шубкой»

1 кочан капусты, 300 г грибов, 2 яблока, 2 морковки, 2 луковицы, 2 сладких перца, 1 корень сельдерея, 2 помидора, 300 г сметаны, 1/2 ст. тертого твердого сыра, 5 ст. л. рубленых грецких орехов, 1/2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатного соуса, растительное масло, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Капустные листья отварите в кипящей подсоленной воде 5 мин., срежьте утолщенные части.

Для фарша: грибы мелко нарежьте, обжарьте на масле. Морковь натрите на терке, лук, перец и сельдерей мелко нарежьте и обжарьте на масле. Добавьте нарезанные яблоки, помидоры. Все смешайте.

Для соуса: муку подсушите без жира до светло-желтого цвета, разведите сметаной, добавьте томатный соус, доведите до кипения, посолите и поперчите.

Начините капустные листья фаршем, сверните трубочками и уложите в смазанную маслом форму. Запекайте капустные рулетики в духовке до золотистой корочки, затем залейте соусом, посыпьте сыром, орехами и запекайте до готовности. При подаче посыпьте зеленью.

Ющенко Тамара, г. Северск

Фаршированная цветная капуста с картофелем

1 кочан цветной капусты, 200 г мясного фарша, 60-80 г маргарина, 16-20 г тертого сыра, зелень петрушки, 300 г картофеля, 100 г кочанного салата.

В целом кочане цветной капусты вырезать полость и начинить ее мясным фаршем. Потушить в кастрюле с достаточным количеством маргарина при высокой температуре до готовности. Готовую капусту посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки. Подать с жареным картофелем и кочанным салатом.

Можно подать со студнем или яичницей-болтушкой.

Динскова ангелина, г. Тольятти

Капуста под молочным соусом

500 г белокочанной капусты, 35 г растительного масла, 100 г молока, 15 г муки, 10-15 г сыра.

Кочан капусты разобрать на отдельные листья, вырезав кочерыжку, и отварить в подсоленной воде 10-15 мин. Капусту откинуть на дуршлаг, а затем сложить каждый лист конвертом. Подготовленную капусту обжарить на растительном масле, сложить в форму, залить молочным соусом, посыпать сыром и запечь в духовке 10-15 мин.

Гричинская Ольга, г. Элиста

Капуста и овощи, тушенные в сметанном соусе

250 г белокочанной капусты, 200 г картофеля, 200 г моркови, 80 г петрушки, 80 г репы, 80 г брюквы, 200 г лука, 120 г тыквы или кабачков, 80 г помидоров, сметанный соус, чеснок.

Картофель, морковь, лук, репу, брюкву, петрушку нарезать дольками и обжарить каждый вид овощей отдельно. Капусту нарезать шашечками, подлить немного воды и припустить. Затем к капусте добавить обжаренные овощи и еще припустить. В конце припускания добавить нарезанные тыкву или кабачки, свежие помидоры, сметанный соус, чеснок и довести до готовности.

Никишина Ангелина, г. Тверь

Капуста, запеченная с рисом и грибами

500 г белокочанной капусты, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. молока, 3/4 ст. риса, 25 г сушеных грибов, 1/2 ст. сметаны, 1 яйцо, 1 луковица, 1/2 ст. л. панировочных сухарей, соль, зелень.

Нашинкованную капусту тушить с частью молока до готовности. Рис промыть, смешать с остальной частью молока, добавить грибной отвар и обжаренный лук, петрушку и соль.

В смазанную маслом кастрюлю уложить капусту и рис, залить взбитым со сметаной яйцом и запечь в духовом шкафу. К столу подать со сметаной.

Алифанова Анастасия, г. Брянск

Голубцы, фаршированные овощами

800 г савойской капусты, 200 г моркови, 80 г репы, 100 г лука, 4 вареных яйца, 60 г сливочного масла или маргарина, 200 г соуса, 20 г муки, 40 г риса, укроп, соль.



Рис отварить в подсоленной воде. Листья капусты подготовить, обдать кипятком, обсушить. На каждый лист положить начинку, приготовленную из мелко нарезанных поджаренных овощей, яиц и вареного риса, и завернуть их в виде рулетиков. Голубцы обвалять в муке, обжарить, залить сметанным соусом с томатом и луком и запечь в духовке до готовности.

Петухова Лариса, г. Сухой Лог

Пирог с капустой и яйцами

***Тесто:** 7 ст. муки, 500 г молока, 160 г растительного масла, 25 г сахара, 2 яйца, 40 г дрожжей, соль.*

***Начинка:** 1 кг белокочанной капусты, 250 г молока, 120 г сливочного масла, 4 яйца, 1 луковица, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто, разделить на два куска. Один кусок раскатать в пласт толщиной до 1 см, навернуть его на скалку и положить на хорошо смазанный лист или противень с бортиками. На это тесто равномерным слоем разложить фарш. Края пирога приподнять и завернуть на фарш. Раскатанный второй пласт теста уложить на пирог и края защипать.

Приготовленный пирог поставить на 10-15 мин. в теплое место, после этого смазать маслом или яйцом (если маслом, то поверхность посыпать толчеными сухарями). Сделать проколы в нескольких местах для выхода пара и запекать пирог в горячей духовке 30 мин. Готовый пирог переложить на стол, застланный бумагой, и накрыть салфеткой. ***Если корочка пирога получилась жесткой, его следует накрыть влажной салфеткой.***

Для начинки: нашинкованную капусту сложить в кастрюлю, залить молоком и тушить до готовности. Лук мелко нарезать и обжарить на масле, затем смешать с тушеной капустой и вареными измельченными яйцами, посолив по вкусу.

Буянова Тамара, г. Быхов, Беларусь

Кулебяка из капусты

500 г муки, 3 ст. л. молока, 1 ст. сметаны, 100 г маргарина, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, соль, сливочное масло.

***Начинка:** 700 г капусты, 20 г сушеных грибов, 100 г маргарина, 2 луковицы, 2 вареных яйца, молотый перец, соль.*

Капусту нарезать на несколько частей, залить водой, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и охладить. Затем пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Смешать с пассерованным луком и тушить до готовности. Тушеную капусту охладить, смешать с измельченными яйцами и грибами. Посолить и поперчить. В муке сделать углубление и влить в нее разведенные в теплом молоке с сахаром дрожжи, добавить желток, сметану, посолить и замесить тесто. Тесто накрыть и поставить в теплое место, чтобы оно подошло.

Из теста раскатать корж толщиной 1 см, смазать его растопленным маргарином, свернуть конвертом, снова раскатать и смазать маргарином. После этого раскатать тесто в прямоугольный корж, положить на него начинку и свернуть рулетом. Положить его в смазанную жиром продолговатую форму, смазать белком и запечь в горячей духовке 30-40 мин. Готовую кулебяку нарезать ножом на кусочки и полить растопленным сливочным маслом.

Кулебяка будет вкуснее, если к свежей капусте добавить 300 г отварной квашеной капусты.

Богатырева Ангелина, г. Псков

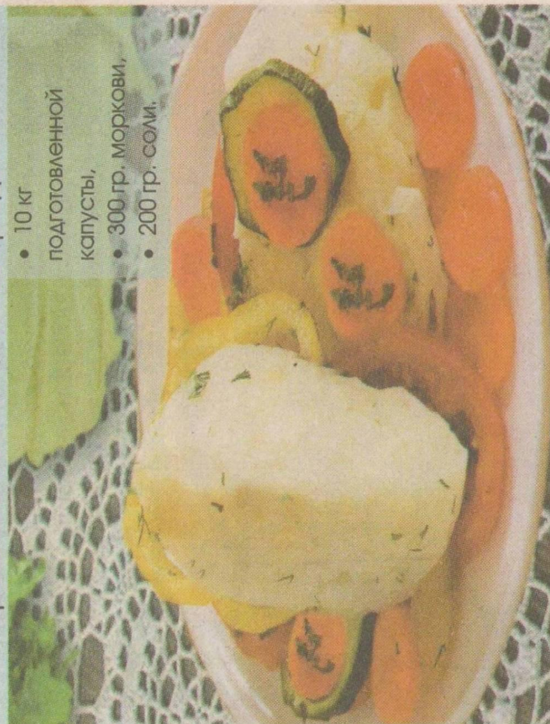


- 1 кг капусты,
- 200 г лука,
- 100 г грецких орехов,
- 1,5 ст. л. соли,
- 2 ст. л. 6% уксуса,
- чеснок и красный молотый перец по вкусу.

Капуста острая с орехами

- Капусту бланшируем 1-2 мин. и сразу промываем холодной водой. Лук режем, соединяем с капустой и остальными ингредиентами. Перекладываем в таз и доводим до кипения, после чего сразу раскладываем по банкам и закатываем. Если капуста даст мало сока, можно добавить немного кипяченой воды.
- Капусту с орехами можно использовать как салат, закуску и как гарнир. Особенно понравится капуста с орехами любителям острой еды.

Грошева Евгения, г. Северодвинск



- 10 кг подготовленной капусты,
- 300 гр. моркови,
- 200 гр. соли.

Капуста «Два в одном»

- В рубленую капусту добавляют морковь и перетирают с солью. Укладывают ее в подготовленную емкость для квашения слоем 20-30 см. Затем кладут ряд целых кочанов или половинок кочанов (очищенных добела и с вырезанными кочерыжками). На них укладывают снова рубленую капусту. Сверху закрывают капустными листьями, салфеткой и придавливают грузом. За время брожения несколько раз проткнуть капусту.
- ***Квасят капусту и целыми кочанами, и половинками кочанов. Можно посолить небольшие кочаны и половинки кочанов вместе с рубленой капустой.***

Афанасьева Тамара, г. Валдай



- 5 кг капусты,
- 1 кг сливы,
- 5 горошин черного перца,
- 5 гвоздичек,
- корица.

Маринад:
на 1 л воды -
- 4 ст. л соли,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. 9% уксуса.

Капуста со сливой

- Капусту нашинковать, бланшировать 1-2 мин. в кипящей воде.
- На сливах сделать сбоку надрез.
- Бланшировать в кипятке 1 мин. Маринад прокипятить, добавив в конце уксус.
- В банку залить маринад на 1/4 банки, положить черный перец, гвоздику, корицу, затем капусту и сливы.
- Банки пастеризовать: 0,5 л банки - 12 мин., 1 л - 15 мин., укупорить.

Варламова Оксана, г. Усть-Катав



- 800 г капусты,
- 200 г патиссонов.

Маринад:
на 1 л воды -
- 1,5 ст. сахара,
- 1,5 ст. 9% уксуса,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 ст. л. соли.

Капуста с патиссонами

- Все вскипятить и варить 5-7 мин. в маринаде овощи.
- Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин. в кипящей воде, охладить холодной водой.
- Уложить в 3 л стерилизованную банку и залить горячим маринадом, закатать.
- Хранить в прохладном месте.

Багрова Олеся, г. Княгинино



- 2 кг цветной капусты,
- 1 свекла,
- 1 морковь,
- 5 горошин черного перца,
- 3 горошины душистого перца,
- 3 зубчика чеснока.

Рассол:
на 1,5 л воды -
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. соли.

Квашеная цветная капуста

- Капусту разобрать на небольшие соцветия. Свеклу и морковь очистить и натереть на крупной терке. В банку сложить вперемешку овощи и специи. Зубчики чеснока очистить и положить целиком, залить горячим рассолом и оставить в теплом месте для квашения.
- При заливке горячим рассолом квасится 3-4 дня, если залить холодным - неделю.
- Затем закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Гусева Светлана, г. Кузнецк



- 1 кочан капусты,
- 5-7 морковин,
- 1 головка чеснока,
- соль.

Закуска из капусты

- Капусту разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 5 мин. в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелкорубленым чесноком и завернуть в капустные листья в виде трубочек. Положить трубочки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды так, чтобы жидкость полностью их покрывала.
- Через 2 дня закуска из капусты готова.

Зарецкая Татьяна, г. Уссурийск

- 2 кг белокочанной капусты,
- 500 г моркови,
- укроп.

Рассол:
на 2,5 л воды -
- 1/2 ст. соли,
- 1/4 ст. сахара.

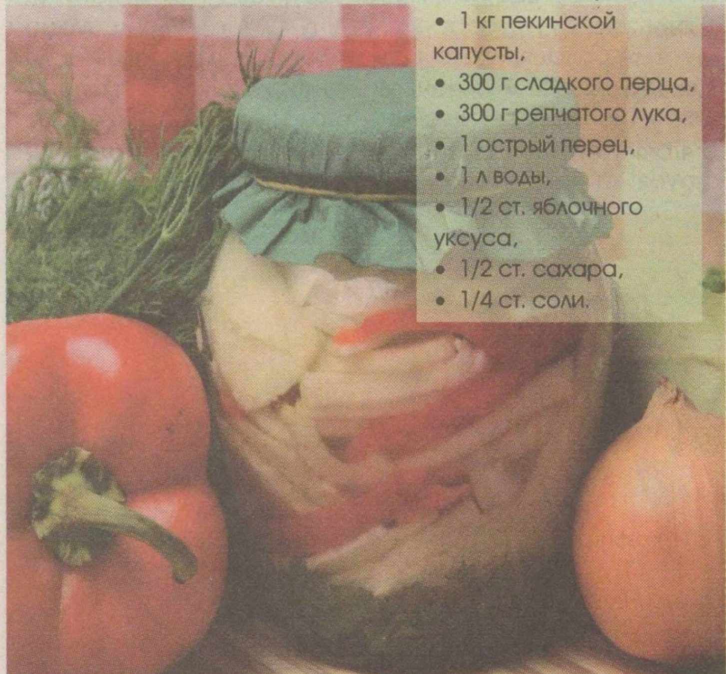


Капуста по-самарски

- Нашинковать капусту, морковь натереть на крупной терке, смешать капусту с морковью, добавить укроп, все тщательно перемешать еще раз.
- Приготовить рассол, вскипятить воду, добавить соль, сахар и остудить.
- Овощную смесь плотно уложить в 3 л банки и залить холодным рассолом, укупорить.
- Хранить в прохладном месте.

Балабина Эвелина, г. Владимир

- 1 кг пекинской капусты,
- 300 г сладкого перца,
- 300 г репчатого лука,
- 1 острый перец,
- 1 л воды,
- 1/2 ст. яблочного уксуса,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/4 ст. соли.

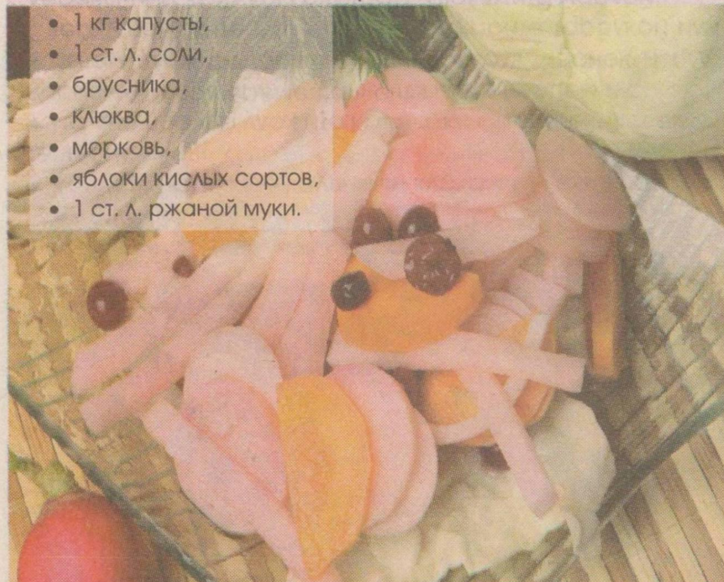


Капуста с перцем и луком

- Капусту вымыть, нарезать крупными кусками.
- Репчатый лук очистить и нарезать кольцами.
- Перец нарезать крупной соломкой или кольцами.
- Плотно уложить подготовленные овощи в стерилизованную банку, залить кипящим маринадом, положить в заготовку стручок острого горького перца и закрыть крышкой. Хранить в холодном месте.

Басова Алла, г. Переславль-Залесский

- 1 кг капусты,
- 1 ст. л. соли,
- брусника,
- клюква,
- морковь,
- яблоки кислых сортов,
- 1 ст. л. ржаной муки.



Капуста «Марина»

- Дно банки посыпать тонким слоем ржаной муки, затем уложить капустные листья, плотно набить рубленой капустой и прикрыть ее капустными листьями. Добавить нарезанные кружочками морковь и яблоки, а также бруснику и клюкву. Накрыть капусту деревянным кружком. Сверху положить груз. Через 5 дней капуста начнет закисать и на ее поверхности появится пена, когда пена исчезнет, капуста готова.
- ***Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть.***

Абрамович Яна, г. Ярославль

- 1 кг капусты,
- 2 моркови,
- 1 головка чеснока,
- 0,5 л воды,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/4 ч. л. красного перца,
- 2-3 горошины черного перца,
- 1-2 лавровых листа,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1 ст. л. 9% уксуса.



Корейская капуста

- Капусту и морковь тонко нашинковать, перемешать с мелкорубленым чесноком и уложить в банки.
- Залить горячей заливкой, укупорить, после остывания перенести в холодное место.
- Для заливки: воду со специями довести до кипения, влить уксус и растит. масло.
- ***Хорошо подходит к мясным и картофельным блюдам.***

Малчевская Яна, г. Муром



- 1 кг капусты,
- 800 г свеклы,
- 2 головки чеснока,
- 1 ч. л. молотого горького перца,
- 1 ч. л. соли.

Капуста «Любимка»

- Капусту нарежьте крупными кусками. Мелко порубите чеснок.
- На дно посуды уложите кружочки очищенной свеклы, посыпьте чесноком, молотым горьким перцем и солью.
- Затем уложите слоями капусту, соль, чеснок и т. д. Сверху положите слой свеклы, накройте тарелкой или деревянным кружком с грузом и завяжите марлей.
- Поставьте капусту на 2 дня в теплое место, а затем перенесите на холод.

Брыкова Анастасия, г. Семенов



На 1 кг капусты -
- 300 г моркови,
- соль по вкусу.

Рассол:
на 1 л кипяченой холодной воды -
- 2 ст. л. соли.

Квашеная капуста в рассоле

- Капусту и морковь нашинковать и перемешать. Капусту порциями опустить в дуршлаге в рассол на 15 мин. Затем вынуть, дать стечь рассолу и плотно набить капусту в банки. Лишний рассол слить. Банки поставить в теплое место для брожения.
- Во время брожения (когда начнет появляться пена) несколько раз прокалывать капусту до дна.
- После окончания брожения банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Асанова Вера, г. Клинцы



- 1 кг белокочанной капусты,
- 1 морковь,
- 1 ст. л. соли,
- 2 ст. л. сахара.

Капуста «Скорая»

- Капусту очистить и удалить кочерыжку, нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке. Перемешать капусту и морковь, посолить, уложить в стеклянную банку. Залить холодной кипяченой водой на 5 см выше уровня капусты, накрыть тканью и оставить при комнатной температуре на 3 дня, в течение этого времени протыкая 6-8 раз деревянной палочкой. Через 3 дня часть сока слить, растворить в нем сахар и снова влить в капусту. Закрыть банки и убрать на холод. Через 1-2 дня капуста готова.

Ягодина Юлия, г. Находка



- Белокочанная капуста.

Начинка:
- 500 г квашеной капусты,
- 500 г сладкого перца,
- сок свеклы,
- 1 ст. л. соли.

Голубцы с квашеной капустой

- Небольшие кочанчики свежей капусты ошпарить и варить 2 мин., разделить на листья. Мелко нашинковать квашеную капусту, мелко нарезать болгарский перец, все перемешать и спассеровать в кипящем растит. масле 1 мин. или бланшировать 2 мин., отжать и завернуть в листья ошпаренной капусты.
- Голубцы плотно уложить в банку, положить груз, залить соком свеклы, к употреблению готовы через 3-5 дней.

Агапова Раиса, г. Муром



- 1 кг капусты,
- 500 г моркови,
- 1 ст. л. семян укропа,
- 2 ст. л. соли.

Капуста по-старинному

• Капусту нашинковать, сложить в кастрюлю, сверху посыпать тертой морковью и семенами укропа. Смесь капусты со специями перемешать, плотно набить ею стерилизованные 3 л банки. В каждую банку сверху насыпать 2 ст. л. соли и подлить холодной воды. Банки оставить в комнате на 3 дня, пока не потечет рассол. Поскольку капуста в банках дает усадку, добавить ту же смесь и рассол, затем закрыть капроновой крышкой и поставить емкость в холодное помещение.

Барышникова Наталья, г. Павлово



- 3 кг капусты,
- 1 головка чеснока,
- 2 красных перца.

Рассол:
на 6 л воды -
- 1 ст. соли.

Капуста «Остренькая»

• Капусту крупно режут и на 12 ч. помещают в рассол.
• Затем, не отжимая, капусту вынимают из рассола и дают ей стечь.
• Каждый слой капусты перекладывают мелко нарезанным чесноком и красным перцем. Затем сверху придавливают грузом и оставляют на 3 дня в комнате.
• Затем убирают на хранение в холодное место.

Голицына Вера, г. Сургут



- Грибы,
- морковь,
- лук,
- чеснок,
- помидоры,
- баклажаны,
- кабачки.

Количество в произвольном соотношении.
Маринад:
на 1 л воды -
- 3 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- перец горошком,
- гвоздика,
- чеснок,
- укроп.

Салат «Слоеный красавец»

• Овощи нарезаем произвольно. Грибы обжариваем в большом количестве растительного масла до румяности. Укладываем салат в стерилизованные банки слоями, заливаем кипящим процеженным маринадом и стерилизуем 55 мин. Закатываем и укутываем до остывания банок.
• Для маринада: все ингредиенты соединяем и доводим до кипения. Процеживаем.

Альбакова Ангелина, г. Ельня



- 500 г грибов,
- 2 кг цветной капусты,
- 1 кг помидоров,
- 1 ст. растительного масла,
- 100 г сахара,
- 60 г соли,
- 80 г чеснока,
- 120 мл 6% уксуса,
- 200-300 г болгарского перца,
- 1-2 пучка петрушки.

Салат «Деликатес»

• Капусту разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде 5 мин. Слить воду, остудить. Грибы так же отварить в подсоленной воде и соединить с капустой.
• Для маринада: помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченные чеснок, петрушку, перец, довести до кипения. Маринадом залить салат и, помешивая на медленном огне, кипятить 30-35 мин. Расфасовать в стерилизованные 0,5 л банки, стерилизовать 1 ч. и закатать.

Волгина Оксана, г. Ельня



- 1 кг опят,
- 2 кг зеленых и бурых помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 700 г лука,
- 1 ст. растительного масла,
- 1,5 ст. 6% уксуса,
- 10 горошин душистого перца,
- 10 лавровых листов.

«Донская закусочка»

• Помидоры нарезать кружочками 0,5 см. Сладкий перец очистить и нарезать полосками шириной 1,5-2,5 см. Лук нарезать кольцами 0,5 см. Грибы отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Нарезанные овощи пересыпать солью из расчета 20 г на 1 кг смеси и выдержать 30 мин. Затем овощи отделить от сока, добавить грибы, заправить уксусом и уложить в 0,5 л банки, налив предварительно по 25 г раскаленного растительного масла и положив по 1-2 горошины душистого перца и 1 лавровый лист. Стерилизовать: 0,5 л банки - 55 мин., 1 л - 1 ч. 30 мин. и закатать.

Борисова Ольга, г. Ачинск



- 500 г вешенок,
- 2 ст. л. соли,
- 1 л воды,
- 1 пучок укропа,
- 3 горошины черного перца,
- 2 горошины душистого перца,
- 2 гвоздички,
- 2 лавровых листа,
- 1 ст. л. 9% уксуса.

Грибы маринованные «Сутки»

• Вешенки моем, нарезаем средними кусочками, заливаем холодной водой, добавляем укроп, душистый и черный перцы, гвоздику, лаврушку и соль. Доводим до кипения и, как только закипит, вливаем уксус. Кипятим 20 мин. После отставляем кастрюльку до полного остывания. Затем перекладываем грибы вместе с рассолом в банку и ставим в холодильник. Грибы готовы через сутки.

Данилова Елена, г. Петрозаводск



На 5 кг грибов -
- 80 г соли,
- 80 г сахара.

Квашеные грибы

• Очищенные и промытые грибы бланшировать и уложить в посуду, пересыпая каждый ряд солью и сахаром. Положить гнет и залить водой, покрыв грибы на 1-2 см. Выдержать при 15-18°С 14-15 дней. Тара должна быть наполнена доверху. По истечении времени грибы можно употреблять в пищу.

Глазунова Кира, г. Семенов



На 1 кг любых свежих грибов -
- 300 г моркови,
- 300 г лука,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- соль.

Грибная икра

• Лук, морковь и грибы пропустить через мясорубку по отдельности. На растит. масле пассеровать лук, добавить морковь и в конце - грибы. Все хорошо перемешать, сложить в кастрюлю, вылить туда же со сковороды оставшееся масло, добавить соль по вкусу и тушить на слабом огне, постоянно помешивая, около 1 ч. За 5 мин. до окончания варки влить уксус. Икру разложить в банки и сразу закатать.

Гарелкина Вера, г. Екатеринбург

- 400 г мелких грибов,
- 400-500 г мелких огурцов,
- 5-6 мелких помидоров,
- 1 кочан цветной капусты,
- 300 г фасоли или гороха,
- 200 г мелкой моркови.

Маринад:
на 1 л воды -
- 1/3 ст. 30% уксуса,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 ч. л. горошин перца,
- 5-6 гвоздичек,
- немного мускатного ореха.

Сборный салат с грибами

• Грибы отваривают в собственном соку или воде. Огурцы и помидоры моют, остальные овощи чистят, нарезают соломкой и отваривают в подсоленной воде.
• Остывшие продукты укладывают слоями в банки, заливают горячим маринадом, покрывая им салат на 2 см. После охлаждения салат закрывают. Хранят салат в холодильнике или стерилизуют 1 ч. и укупоривают.

Якушина Вероника, г. Ессентуки

На 0,5 л банку -
- 450 г отварных грибов,
- 1-2 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- зелень,
- по 2 горошины горького и душистого перца,
- 1/2 ст. л. сахара,
- 1-2 лавровых листа,
- 1/2 ст. л. соли.

Грибной салат

• Свежие грибы уложить в кастрюлю с подсоленной водой и варить на умеренном огне, пока грибы не осядут на дно, а отвар не станет прозрачным.
• Из растит. масла, уксуса, черного горького и душистого перца, мелко нарезанной зелени, сахара и лаврового листа приготовить маринад. Грибы уложить в банки, залить горячим маринадом на 2 см ниже верха горлышка, накрыть крышками и стерилизовать 0,5 л банки 40 мин. Сразу укупорить и перевернуть крышками вниз до полного охлаждения.

Баталкина Валентина, г. Ногинск

- 300 г белых грибов,
- 6 болгарских перцев,
- 2-3 острых перца,
- 6 помидоров,
- 2 головки чеснока,
- 1/2 ст. растительного масла,
- 1 ст. грецких орехов,
- соль.

Закуска «Выручалочка»

• Очистите перец от семян. Все овощи, кроме грибов, пропустите через мясорубку. Грибы нарежьте ломтиками и отварите до готовности. Хорошо перемешайте все ингредиенты, добавьте соль, растительное масло и толченные грецкие орехи. Все сложите в банки и накройте крышкой. Стерилизуйте 1 ч. и закатайте.
• Подать как закуску, делать бутерброды или использовать как приправу.

Бычкова Ангелина, г. Армавир

- 1 кг грибов,
- 200 г лука,
- 300 г помидоров,
- растит. масло,
- соль, перец.

Грибная икра с помидорами

• Подготовленные грибы отварить 20 мин. в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг, промыть в проточной воде и остудить. Затем пропустить их через мясорубку и обжарить 30 мин. на растит. масле.
• Мелко нашинкованный репчатый лук и нарезанные кружочками помидоры слегка обжарить. Затем все смешать, добавить по вкусу соль и перец, вновь обжарить 10 мин. Горячую массу разложить по небольшим стерилизованным банкам, закрыть ошпаренными металлическими крышками и стерилизовать 45 мин.

Билева Евгения, г. Томск



- 3 кг мелких белых грибов,
- 6 луковиц,
- 1 ст. растительного масла,
- 1 ст. 9% уксуса,
- 4 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. соли,
- 1 пучок зелени укропа.

Салат «Дамская закусочка»

• Лук нарезать кольцами. Укроп мелко нарезать. Шляпки грибов отделить от ножек (ножки можно использовать для другого блюда) и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем выложить в кастрюлю, добавить лук, зелень укропа, масло, уксус, сахар, соль, перемешать, оставить на 5-6 ч. Затем салат разложить в банки, накрыть крышками, стерилизовать 55 мин., закатать.

Васичкина Нина, г. Среднеуральск



- 1 кг кабачков,
- 100 г сладкого перца (зеленый и красный),
- 100 г грибов,
- 300 г помидоров (желтые или оранжевые),
- 50 г лука,
- 50 г чеснока,
- 5 ч. л. растительного масла,
- соль по вкусу.

Закуска «Красота лета»

• Кабачки и сладкий перец очистить, удалить семена, нарезать кубиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, измельчить. Грибы отварить. Лук нарезать полукольцами, чеснок мелко порубить. Овощи сложить в кастрюлю, посолить, добавить растительное масло, тушить 15 мин. Закуску разложить в стерилизованные банки, стерилизовать 1 ч., закатать, укутать до остывания.

Боровкова Светлана, г. Кронштадт



- Грибы (серушки, горькушки, волнушки, грузди, свинушки),
- соль,
- специи,
- чеснок,
- растит. масло,
- репчатый лук.

Количество ингредиентов на ваше усмотрение.

Ассорти из грибов

• Грибы нарезать, залить холодной водой и 3 дня вымачивать, ежедневно меняя воду. Затем отваривать 15 мин., промыть холодной водой и посолить по вкусу. Специи взять как для огурцов - укроп, хрен, листья вишни, дуба и черной смородины, по вкусу можно добавить веточки любистка и несколько штук гвоздики и чеснок.

• Уложить в кастрюлю под гнет и выдержать 40 дней. По истечении этого срока гнет уменьшить или убрать совсем, грибы плотно уложить в банки, залить растит. маслом, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодное место.

Голубова Анастасия, г. Люберцы



- 1 кг лисичек,
- 500 г помидоров,
- 500 г болгарского перца,
- 500 г моркови,
- 1 ст. риса,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 1/2 ст. 9% уксуса,
- 100 г сахара,
- 2 ст. л. соли.

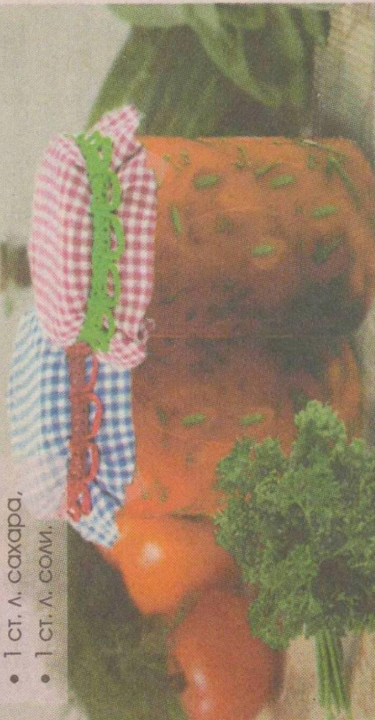
Салат из грибов с овощами и рисом

• Рис отварить до полуготовности. Грибы обжарить до румяности. Помидоры нарезать кружочками, морковь - тонкой соломкой, перец - тонкими полукольцами.

• Положить все овощи в эмалированную посуду, добавить соль, сахар, растит. масло и тушить 15 мин. Затем добавить рис и тушить еще 10-15 мин. За 2-3 мин. до готовности влить уксус. Готовый салат в горячем виде разложить по банкам, стерилизовать 1 ч. и укупорить металлическими крышками.

Герасимова Людмила, г. Ессентуки

- 1 кг лисичек,
- 1 кг фасоли,
- 800 г помидоров,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. соли.



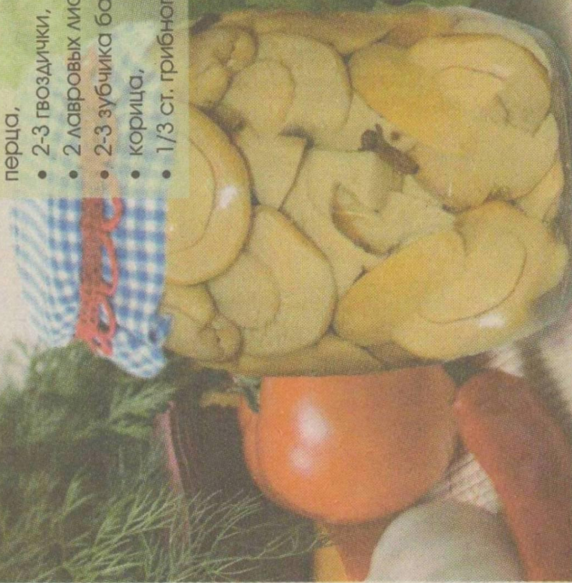
Фасоль с грибами в томатном соусе

• У фасоли обрезать с обоих концов, бланшировать, затем сразу остудить под струей холодной воды и нарезать небольшими кусочками. Грибы обжарить на растительном масле. Смешать грибы с фасолью, плотно уложить в банки, оставив 5 см до краев горлышка. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками, варить до размягчения, протереть через сито, добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Залить горячим томатным соусом банки, накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л банки - 50 мин., 1 л - 1 ч. 15 мин. Сразу после этого банки укупорить.

Авраамова Полина, г. Тверь

На 1 кг. грибов -

- 30 г соли,
- 1 ч. л. 70% уксуса,
- 4-5 горошин душистого перца,
- 2-3 гвоздички,
- 2 лавровых листа,
- 2-3 зубчика бадьяна,
- корица,
- 1/3 ст. грибного отвара.



Грибочки «Душистые»

• Грибы разрезать на кусочки и отварить в кипящей воде, содержащей соль и пряности, 10-12 мин. Затем грибы освободить от жидкости, добавить уксус, разведенный в грибном отваре с пряностями, тщательно перемешать и разложить в чистые ошпаренные стеклянные банки, закрыть крышками и стерилизовать. Затем закатать.

Нечаев Михаил, г. Пенза

Заливное «У бабушки в корзинке»

100 г лисичек, по 100 г боровиков, вешенок, шампиньонов или подосиновиков, 400 мл овощного бульона из кубика, 1 морковь, 50 г зеленого лука, 1 ст. л. желатина, несколько листьев салата, зелень укропа и петрушки, белый и черный перец, соль.

Грибы нарезать и тушить 15-20 мин. в небольшом количестве бульона. Посолить, поперчить, остудить.

Морковь и лук мелко нарезать, также тушить в бульоне (отдельно от грибов), остудить.

Желатин распустить в холодной воде, добавить в остатки теплого бульона, хорошо перемешать.

Грибы, морковь и лук смешать с рубленой зеленью, выложить в форму объемом 1 л, залить желеобразной массой и поставить в холодное место.

Заливное подать с творогом, взбитым с зеленью и чесноком.

Шумихина Нина, г. Сызрань

Грибные «Мазанки»

Вареные грибы, лук, мука, сметана, желток, соль, перец, молоко, сыр, сливочное масло.

Количество ингредиентов на ваше усмотрение.

Отваренные грибы пропустить через мясорубку или мелко нарезать, обжарить с мелко нарезанным луком, добавить муку, сметану и тушить несколько минут.

Затем замесить сырой желток, посолить, поперчить и все перемешать. Срезать корку с черствой булки, нарезать ее ломтиками, каждый окунуть в молоко и обжарить с обеих сторон.

Намазать ломтики грибной смесью, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочек слив. масла и запечь в духовке на хорошо смазанном противне.

Язева Галина, г. Уссурийск

Помидоры, фаршированные грибами

100 г грибов, 250 г помидоров, 50 г растительного масла, 1 вареное яйцо, 15 г сухарей.

У помидоров срезать острым ножом верхушку и вынуть сердцевину. Свежие грибы отварить 4 мин., мелко порубить, посолить и тушить с растительным маслом до готовности.

Затем добавить в грибы мелкорубленое яйцо и измельченную зелень. Смесь посыпать черным перцем, посолить и хорошо перемешать.

Готовым фаршем наполнить помидоры, уложить на сковороду, прикрыть их срезанными верхушками, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке.

Подать охлажденными, посыпав зеленью.

Яковлева Ольга, г. Ярославль

Салат «Перепелка на сносях»

200 г рисовых макарон, 250 г шампиньонов, 150 г оливок (без косточек), 3 помидора, 2 сладких перца, 150 г брынзы, 3 ст. л. оливкового масла, зелень укропа и петрушки, зеленый лук, листья салата для украшения.

Макароны сварите согласно инструкции на упаковке. Шампиньоны нарежьте и обжарьте на масле. Сваренные макароны добавьте к шампиньонам. Нарежьте небольшими кубиками брынзу, перец, помидоры. Смешайте оливки, нарезанные овощи и сыр с отваренными макаронами и грибами, добавьте оливковое масло. Выложите готовое блюдо в салатник и украсьте зеленью.

Егорова Анастасия, г. Тобольск

Салат с фасолью и грибами

1 б. конс. фасоли, 1 б. конс. шампиньонов, 1 луковица, 2-3 зубчика чеснока, зелень укропа, 200 г майонеза, 1 вареное яйцо, соль и перец по вкусу.

Лук нарезать кольцами, затем каждое – на 4 части. Консервированные шампиньоны мелко нарезать, соединить с луком и обжарить на небольшом количестве растительного масла, пока жидкость не испарится.

Фасоль промойте водой и откиньте на дуршлаг.

Когда вся жидкость стечет, выложите в салатник и добавьте приготовленную смесь грибов с луком. Яйцо натереть на крупной терке и смешать с остальными компонентами.

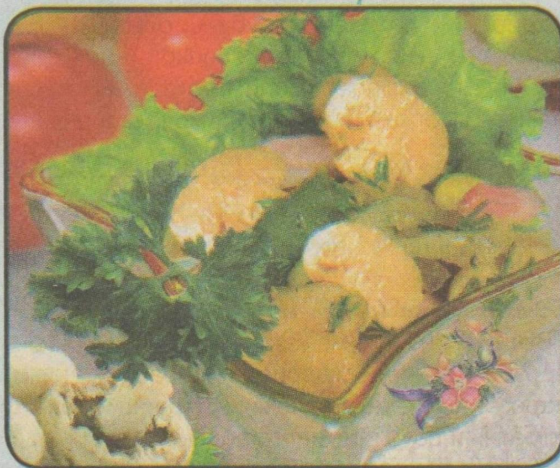
Затем в салат с фасолью и грибами добавляем измельченную зелень укропа и выдавленный через пресс чеснок. Влить майонез, все хорошо перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Дмитрова Людмила, г. Зелонодольск

Салат с грибами «Люсар»

500 г вареных грибов, вареное куриное филе, 3 вареные картофелины, 1 свежий, 1 соленый огурец, 100 г конс. горошка, 1 яблоко, 2 вареных яйца, соль, перец, зелень, сметана.

Измельчить куриное филе, картофель, яйца, грибы, свежий и соленый огурцы. Добавить конс. горошек и тертое яблоко, предварительно очищенное от кожуры. Тщательно перемешать. Выложить готовый салат на тарелку, украсив зеленью и крупно нашинкованными грибами. Сверху полить сметаной. Подать охлажденным.



Каледина Елизавета, г. Вологда

Спагетти с баклажанами, белыми грибами и грудинкой

300 г баклажанов, 20-30 г белых сушеных грибов, 250 г копченой грудинки (ветчины, балыка, окорока), 150 г лука, 250 г помидоров, 200 г спагетти (или любых макаронных изделий), 100 г сыра, соль, перец, растительное масло.

Грибы залить кипятком и оставить на 30 мин. Лук мелко нарезать, баклажаны нарезать кубиками. ***Если баклажаны горькие, их надо посолить, оставить на 30 мин., затем промыть в холодной воде.*** Помидоры нарезать кубиками. Грудинку нарезать небольшими кусочками.

Грибы мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. На растительном масле обжарить лук. Добавить грибы, накрыть крышкой, жарить, помешивая, на небольшом огне 10-15 мин. Добавить грудинку, слегка обжарить. Добавить баклажаны, посолить, поперчить и жарить под крышкой 20-25 мин. Добавить помидоры, жарить еще 5-7 мин.

Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности, как указано на упаковке.

К баклажанам с грибами и грудинкой добавить спагетти, перемешать. При подаче посыпать сыром и зеленью.

Вместо белых грибов можно использовать шампиньоны, но белые грибы придают особый аромат.

Вместо баклажанов можно использовать кабачки.

Евлахова Анна, г. Сергач

«Два грибка для блинка»

250 г любых грибов, 1 луковица, 3 яйца, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. сливочного масла, немного молока, соль, перец.

Грибы и лук мелко порубить, обжарить на 1 ст. л. масла до полного испарения жидкости. Во взбитые веселкой яйца добавить муку и грибы и вымесить в однородную массу. Если тесто получается слишком крутым, можно добавить немного молока. На оставшемся масле выпечь маленькие блинчики.

Евтерева Надежда, г. Глазов

Рагу «Улыбнись и облизнись»

300 г фарша, 50 г сырокопченой ветчины, 1 ст. л. маргарина, 2 луковицы, 250 г грибов, 1 ч. л. сладкого красного перца, 3 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1/2 ч. л. любой приправы по вкусу.

Ветчину и лук нарезать кубиками, посыпать приправой и спассеровать до прозрачности на сковороде. Добавить фарш, обжарить, разминая вилкой. Крупно нарезанные грибы положить в фарш и обжарить до испарения жидкости. Добавить томатный соус и немного воды, варить 1 мин., посыпать петрушкой.

Подать с макаронами или картофельным пюре.

Денежникова Светлана, г. Белгород

Мясо, запеченное с грибами и рисом

500 г любого мяса, 250 г слоеного теста (дрожжевого или пресного), 300 г грибов, 200 г отварного риса, 150 г лука, соль, перец, растительное масло.

Мясо посолить, поперчить, положить в фольгу, завернуть, выложить в форму для запекания и поставить в духовку. Запекать при 180ºС 1 ч. Лук и грибы мелко нарезать, на растительном масле обжарить лук, добавить грибы и жарить 15-20 мин. (пока не испарится вся жидкость).

Добавить рис, посолить, поперчить, перемешать, убрать с огня. Остудить. Тесто раскатать толщиной около 3 мм, выложить 1/3 начинки. На начинку выложить теплое мясо, на мясо выложить остальную начинку. Мясо с начинкой плотно завернуть в тесто, края защипнуть. Форму застелить бумагой для выпечки или немного смазать маслом, выложить мясо в тесте. Поставить в разогретую до 180ºС духовку, запекать 20-25 мин. Затем аккуратно разрезать на порции и подать.

Вместо риса можно использовать картофельное пюре.

Евстратова Ксения, г. Химки

«Куриная вкусняшка»

1 курица, 2 луковицы, 150 г шампиньонов, 1 ст. л. маргарина, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. муки, 1 ст. мороженого зеленого горошка, соль, перец.

Курицу разделать на крупные куски и отварить в подсоленной воде 30 мин. Грибы нарезать колечками и обжарить на маргарине 3 мин. Залить куриным бульоном, добавить разведенную холодной водой муку и сметану, перемешать, дать соусу загустеть. Курицу разложить по горшочкам, добавить размороженный горошек, залить соусом и тушить на слабом огне при закрытых крышках 8-10 мин.

Подать с отварным рисом.

Разорителева Алла, г. Новый Оскол

Грибное чудо

4 куриных филе, соль, перец.

Начинка: 400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. рубленой петрушки, соль, перец.



В филе сделать глубокий кармашек, надрезав по всей длине, посолить и поперчить. Грибы и лук мелко порубить, обжарить до готовности, посыпать петрушкой. Нафаршировать филе, обжарить на сильном огне до золотистой корочки, уменьшить огонь и довести до готовности 10 мин.

Андреева Раиса, г. Рязань

Лазанья с грибами и куриным филе

250 г листов лазаньи, 700 г куриного филе, 300 г грибов, 500 г помидоров, 300 г сыра 150 г лука, зелень по вкусу, растительное масло, соль, перец.

Соус «Бешамель»: 100 г сливочного масла, 5 ст. л. муки, 1 л молока, соль, перец.

Лук, филе и грибы мелко нарезать. На растительном масле обжарить лук. Добавить филе, жарить 5 мин. Добавить грибы, посолить, поперчить и жарить еще 15 мин.

Для соуса «Бешамель: сливочное масло растопить, добавить муку, слегка обжарить.

Затем влить молоко, посолить, поперчить, варить, помешивая, пока соус не загустеет (по консистенции он должен напоминать жидкую сметану).

Помидоры очистить от кожицы, положить в блендер, измельчить. ***Если блендера нет, помидоры можно натереть на терке.*** Зелень мелко покрошить. Смешать помидоры и зелень. В форму для запекания выложить в один слой листы лазаньи. На листы выложить половину грибов с филе и половину соуса. Выложить листы лазаньи, оставшиеся грибы с филе, оставшийся соус и снова листы лазаньи. Затем выложить помидоры, поставить форму в духовку и запекать при 180ºС 20 мин.

Сыр натереть на крупной терке. Через 20 мин. лазанью посыпать сыром и запекать еще 20-25 мин.

Губкина Светлана, г. Рыбинск

Грибной «Сатурн»

400 г свежих или конс. шампиньонов, 1 ст. риса, 6 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. томатного соуса, черный перец по вкусу.

Грибы нарезать ломтиками и тушить до готовности, подливая понемногу горячей воды так, чтобы покрыть грибы. Затем добавить масло, заправить черным перцем и обжарить. Рис отварить в подсоленной воде, промыть и обжарить на масле. Уложить на блюдо в виде кольца, в середину положить грибы. Рис полить томатным соусом.

Вершинина Раиса, г. Ессентуки

«Селедка на отдыхе»

2 свежемороженые сельди (целиком), 1 ч. л. соли, 1 ст. л. муки, 1 зубчик чеснока, 1 свежий имбирный корень, 1 пучок зеленого лука, 200 г любых грибов, 4 ст. л. растительного масла.

Соус: 1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. 9% уксуса, 1 ст. л. сухого вина, 3 ст. л. бульона.

Рыбу очистить, сделать продольные надрезы, посолить, посыпать мукой. Обжарить во фритюре с обеих сторон 6-8 мин. Овощи и грибы обжарить на небольшом количестве масла 3-4 мин.

Смешать все ингредиенты соуса, вылить в овощи, готовить 3 мин. Выложить на блюдо рыбу, полить соусом с овощами.

Подавать с отварным рисом.

Стефанова Ольга, г. Самара

Вареники с картошкой и грибами

***Тесто:** 1,5 ст. муки, 2 ст. воды, соль по вкусу.*
***Начинка:** 5 картофелин, 2 луковицы, 150 г грибов.*
Зелень, черный перец.

Для теста: растворяем соль в воде и добавляем муку. Хорошенько вымешиваем тесто для вареников.

Для начинки: отвариваем картофель в подсоленной воде и делаем из него пюре. Грибы обжариваем с луком на растительном масле, смешиваем картофельное пюре с луком и грибами, перчим.

Тесто раскатываем тонким пластом около 1,5-2 мм. Стаканом делаем круглые лепешки, на каждую лепешку выкладываем около 1 ч. л. начинки и слепливаем края.

Опускаем вареники в кипящую воду и варим до тех пор, пока они не всплывут. Опрокидываем на дуршлаг.

Также можно отдельно обжарить лук с растительным маслом и при подаче вареников, выложить его сверху, посыпав зеленью. Подать вареники лучше со сметаной.

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Цукини, фаршированные грибами

300 г цукини (или кабачков), 100 г грибов, 5-6 помидорок черри или 1 помидор, лук-порей или 150 г репчатого лука, 50 г сыра, соль, перец, растительное масло.

Цукини разрезать вдоль на две части. При помощи чайной ложки вынуть мякоть, нарезать ее кубиками. Лук мелко покрошить. Грибы мелко нарезать. Черри нарезать кружочками (помидор нарезать кубиками). На растительном масле обжарить лук, добавить мякоть цукини, жарить 5-7 мин. Добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 5-7 мин. Сыр натереть на мелкой терке.

Половинки цукини нафаршировать грибной начинкой. Выложить помидоры, посыпать цукини сыром. Цукини выложить в форму для запекания и запекать в духовке при 180°С 35-40 мин.

Савчук Антонина, г. Днепропетровск

Утка, фаршированная грибами

Утка (2 кг), 300 г шампиньонов, 500 г картофеля, 150 г лука, соль, перец, растительное масло.

Лук мелко покрошить, грибы нарезать небольшими кусочками. Картофель почистить, нарезать небольшими кубиками. Обжарить лук на растительном масле, добавить грибы, посолить, жарить около 5 мин. Добавить картофель, посолить, поперчить, жарить около 10 мин.

Нафаршировать утку, зашить или заколоть зубочистками. Утку положить в рукав для запекания и запекать при 180°С 1,5-2 ч.

Если рукава для запекания нет, утку выложить в глубокий противень.

Коробченко Татьяна, г. Пермь

Грибы «Лучше не бывает»

1 кг любых свежих грибов, 3 луковицы, 600 г картофеля, 2 ст. л. сливочного масла, 300 г сметаны, по небольшому пучку петрушки и укропа, соль.

Лук крупно нашинковать и спассеровать до прозрачности. Добавить грибы и жарить все еще 5-7 мин.

Картофель нарезать кружочками, обжарить до полуготовности, перемешать с грибами и луком. Посолить, заправить сметаной, разложить по горшочкам, добавить немного воды или мясного бульона. Тушить до готовности. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Балабина Эвелина, г. Владимир

Котлеты, фаршированные грибами

500 г фарша, 300 г грибов (свежих или замороженных), 200 г лука, панировочные сухари, соль, перец, растительное масло.

В этом рецепте можно использовать любой фарш.

Лук мелко покрошить, грибы мелко нарезать. На растительном масле обжарить лук, добавить грибы, немного посолить. Жарить до тех пор, пока не испарится вся жидкость (около 15 мин).

Из фарша сформовать небольшую лепешечку диаметром около 10 см. В середину лепешечки выложить грибную начинку. Аккуратно соединить края, сформовать котлету, обвалять в панировочных сухарях и жарить на растительном масле по 5-7 мин. с каждой стороны.

Алубаева Оксана, г. Тверь

Рагу из шампиньонов с рисом

500 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. муки, 2 помидора, 1 ст. зеленого горошка, 100 г рис.



Мелко нарезанный лук и чеснок спассеровать до золотистого цвета, добавить шампиньоны, залить 1/3 ст. воды и тушить 5 мин. Муку развести холодной водой, залить грибы, довести до кипения, посолить и поперчить. Отваренный в подсоленной воде рис смешать с горошком и нарезанными кубиками помидорами, выложить в форму, спрессовать. Осторожно выложить на блюдо, сверху украсить шампиньонами с луком.

Жидкова Татьяна, г. Ставрополь

Пицца с грибами

250 г муки, 400 г конс. томатов, 20 г свежих дрожжей, 1 ст. л. мелко нарезанного свежего базилика, 1 ч. л. растительного масла, 1 луковица, соль, черный перец, 1 зубчик чеснока, 300 г грибов, 2 ст. л. оливкового масла, 300 г нарезанного ломтиками сыра, масло для сбрызгивания, мелко нарезанная зелень петрушки.

Высыпать муку в миску и сделать в середине углубление. Высыпать в него дрожжи, добавить 125 мл теплой воды и растительное масло, чтобы дрожжи растворились. Замесить тесто, затем накрыть и поставить в теплое место на 1 ч., пока объем теста не увеличится вдвое.

Лук и чеснок тонко нарезать. Разогреть на сковороде оливковое масло и слегка обжарить лук и чеснок, не зарумянивая. Добавить помидоры вместе с соком, раздавить их вилкой. Добавить базилик, соль и перец и дать еще немного покипеть, периодически помешивая.

На присыпанной мукой доске раскатать тесто и выложить его на смазанный маслом противень. Намазать пиццу томатным соусом. Тонко нарезать грибы и выложить поверху, затем положить ломтики сыра. Сбрызнуть оливковым маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Выпекать при 220°С в духовке около 20 мин. до золотистого цвета. Подать с овощным салатом.

Иорданова Валерия, г. Киров

Булочки, фаршированные шампиньонами

3-4 маленькие булочки, 30-40 г растительного масла, 2 луковицы, 150 г шампиньонов (или 50 г сухих грибов), 1-2 яйца, соль, перец, 4-6 ст. л. измельченной зелени петрушки, 50 г натертого острого сыра.

Булочки разрезать вдоль на две половинки, извлечь мякиш, смазать получившиеся «чашечки» изнутри маргарином. Мякиш мелко нарезать, смешать с предварительно измельченным луком и слегка обжарить. Шампиньоны мелко нарезать, добавить к смеси лука с хлебным мякишем, обжарить, непрерывно помешивая. В***место шампиньонов можно использовать сушеные грибы. Замочить их на ночь, а утром отварить до мягкости и отцедить. Грибной бульон можно использовать для приготовления супа или соуса.*** Грибы измельчить и обжарить вместе с луком и хлебным мякишем. Добавить к полученной смеси как можно больше измельченной зелени петрушки и 1-2 мелко нарезанных вареных яйца. Посолить и поперчить по вкусу. Наполнить этим фаршем булочки с верхом, посыпать тертым сыром.

Сверху украсить булочки зеленью петрушки, положить на слегка смазанную жиром сковороду или противень и запечь в горячей духовке. Булочки готовы, когда сыр расплавится. На стол подать в горячем виде.

ЖДИТЕ НОВЫЙ ВЫПУСК В СЕРЕДИНЕ ОКТЯБРЯ

«РЕЦЕПТЫ НА БИС» №5

Дорогие друзья, ждите следующий выпуск «Рецептов на бис». В нем мы собрали **ЛУЧШИЕ ИЗ ЛУЧШИХ РЕЦЕПТЫ аппетитных салатов и закусок, супов, горячего из мяса, курицы, рыбы, овощей и грибов, а также домашней выпечки и лакомых десертов.** Готовы поспорить, что множество рецептов вы увидите впервые и результатом будете приятно удивлены, а ваши гости, которых вы угостите своими шедеврами, обязательно спросят рецепт.



Вас ждут:

- Оливье «Карнавальная ночь»
- Салат «Тайна трех океанов»
- Костромской рулет из курицы
- Рулетики ветчинные с салатом
- Креветки с рисом и черносливом
- Грибы, тушенные с помидорами
- Судак с морковью и лимоном
- Мясо под аппетитной корочкой
- Торт «Выше облаков»
- Пирожное «Шоколадные мечты»
- Карамельный десерт с мороженым

и еще много других интересных рецептов заготовок из огурцов и помидоров.

Готовьте вместе с нами, готовьте с удовольствием!